LICATA

FICHE DE VIN



Nom	DUBL Rosato
Producteur	Feudi di San Gregorio
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, mousseux
Cépages	100% aglianico
Alcohol percentage	13,50% vol
Description	Le domaine Feudi di San Gregorio est installé au cœur de la Campanie, à une dizaine de km à l'est d'Avellino. Erigé en 1986, il a déjà marqué le paysage vinicole de la région à différents niveaux. Ici, on laisse tous les cépages locaux s'exprimer de façon optimale en accordant une attention soutenue aux vignobles, en utilisant les techniques de vinification les plus modernes et en y ajoutant une bonne dose de marketing. L'assortiment des vins est particulièrement large et ne laisse aucun amateur de vins indifférent. De plus, chacun de ces vins est un modèle d'équilibre et de perfection. Toutes les appellations d'origine d'une certaine importance y sont représentées. Un dilemme d'ailleurs pour les inconditionnels de l'aglianico étant donné que le cépage est à la base de quatre monocépages différents (en plus des assemblages): 'Rubrato', 'Taurasi', 'Taurasi Riserva Piano di Montevergine' et pour terminer le 'Serpico', une véritable référence. Outre divers assemblages et cuvées de cépages autochtones, Feudi propose aussi un vin rouge très spécial, le 'Pàtrimo', un vin concentré à base de merlot, élevé au moins 18 mois sur chêne Si vous passez par là, vous avez droit à une visite détaillée des infrastructures hypermodernes, mais aussi à une promenade dans une roseraie. Les gourmets aussi sont à la fête: Feudi possède son propre restaurant gastronomique le Marennà, titulaire d'une étoile au Michelin depuis 2009 et qu'il arbore sans interruption jusqu'à aujourd'hui. Le DUBL Rosato a une couleur rose ténue mais d'une tonalité brillante avec un perlage fin et persistant. Le nez exprime l'intensité irrévérente de l'Aglianico, ouvert et jovial, la bouche séduit par ses notes de soja et de fruits mûrs, sans perdre de son élégance et de son équilibre. Belle persistance qui lui permet une large palette gastronomique.
Servir sur	apéritif, charcuterie, vins 'd'après-repas'
Origine	Sorbo Serpico Avellino
Vinification	Méthode tradionnelle classique
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Analytique	Alc.:13,50 % vol

DU
BL

+32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30